



マエバシは パッション

特★集

意匠と美食

design & gourmet

[デザインの調和]

前橋に贈りもの

永山祐子

[デザインの先端]

ファッションで語る

井野将之

三好良

[デザイン彩々]

上質の前橋生活

中嶋史子

手島 彰

村瀬隆明

木暮勇斗

マリシュ・オリヤ

JINS HD グローバルCCO

ポール・ニクソン

paul nixon

前橋発、新しい風

第10号

令和5年[秋号]

the maebashi shimbun

me bu ku

photo by Yuichi Shiraku
autumn 2023 no.10
take free



mebuku
.city
web版
mebuku

理想を追い求める職人 阿部隼人

ノーチェアズール オーナーシェフ

「狙っていた。過去に連覇した店がなかったので、勝つ気満々でした」

5月に開かれた「キングオブピッツァ2023」は独壇場だった。「火を入れてもプリプリ感が損なわれない」理想のエビを探しにベトナムまで出掛け、地元有機野菜や良質のチーズと合わせた「ガンベレティ」で前回に続いて堂々とキングに輝いた。

歌手を目指して18歳で上京した。生活のためにバイトしたレストランではいつも厨房に入り、夢はいつしか料理人になった。都内のイタリア料理店などで修業しながら、「休日はいつも大好きなピッツァを食べ歩きした」。

中央通りに2018年、念願の店を開いた。キングとなり、すっかり看板となったピッツァについて、「基本は生地にある。もちもちのナポリピッツァの生命線」と強調する。石窯焼きでの火の入れ方とともに重視するのが生地の延ばし方だ。

「焼く前は生地に熱を加えないよう、なるべく手を触れずに延ばすのがコツ。訓練である程度は上達するが、教えごとではなくセンスがなくセンスが物を言う」。そのセンス、「自分にはある」と言い切る。



ピッツァのキング

前橋をピッツァの街にしよう。ピッツァ好きが集まり、自慢のピッツァを味わい、ピッツァのキングを決める祭典「キングオブピッツァ」は2017年から開かれている。キングを目指し、奮戦する若き職人がいる。

text by Kazuya Abe photos by Naoki Ichinei



ノーチェアズール 前橋市本町2-1-7 / ☎027-226-1878/11時~14時、17時30分~24時 / 月曜(祝日の場合は翌日)、金曜と土曜ランチ休



遊び心でワクワクさせる 萩原高彰

ラ・ピッツェリア 総括部長



ラ・ピッツェリア 前橋市石倉町5-17-3 / ☎027-289-2522 / 11時30分~15時、17時~22時 / 月曜定休(祝日の場合は翌日)

「一番欲しかった賞。力を入れて大会に臨んだのでうれしい」。初代キングは技術力を評価した特別審査員賞の受賞を素直に喜んだ。受賞作は「自家製ハムと4種のチーズのピッツァ」。ハムは鶏肉を使った。「水分量の多い赤城鶏は柔らかく、しっとり。ハムにする

と、生地と食感が同じになる。香草を入れることで旨さと香りを楽しめる。これにチーズの塩味とコクを加えた。計算通りの受賞だった。調理師専門学校を卒業後、高崎市内のピッツァの名店に飛び込んだ。「30年近くも前に薪窯で焼いていた。オーブ

で焼くものとはばかり考えていたので驚いた」。以来、ピッツァに魅せられてきた。「ピッツァは自由な食べ物。型にはめるのは好きじゃない。王道を大事にしつつも、うちでしか食べられないものを生み出すべく挑戦している」

第一弾がシカゴピザ。ホルのケーキのような見た目でチーズがあふれる、名前通りシカゴ生まれのB級グルメを「オリジナルの新しいスタイルのピッツァ」に昇華させている。「海老づくし」は生地までエビを練り込み、チョコフォンデュまである。「ハロウィンにはもっとピツクリ、ワクワクするピッツァを出します」。ピッツァの革命児は遊び心を忘れない。

られ救われた気分になった。高校時代からイタリア料理店で働き、ピッツァのキャリアは20年。高崎のイタリア料理店で店長も務めた。腕にはそこそこの自信があったが、「ペスカに来て、技術以上に人として大事なことを学んだ」。店のトイレを毎日掃除している宮崎社長の男の背中を感じた。そして、ゲストやスタッフの幸せを一番願う「ハピネス」の理念に触れ、「自分も成長しなければ人を幸せにできない」と実感した。店はピッツァの食べ放題で人気を集めている。「原材料の高騰で厳しくても、お客さまが喜んでくれるのが一番」とにぎわう客席に笑顔を送る。



客席に笑顔を送る。

ハピネスの理念を大切に 大塚雅義

ピッツェリア・ペスカ 事業本部長

ピッツェリア・ペスカ本店 前橋市六供町1030 / ☎027-289-8661 / 11時~21時30分 / 火曜定休(祝日の場合は翌日)

「肉が膨らんできましたね」。東京農業大の研究者を迎えて、増田煉瓦本社で開かれた薪グリルの実験。牛肉の塊を熾火で焼くと肉は縮まらず、ふっくらする。鳥山畜産の契約農家で育てられた赤城牛のモモ肉は赤身が強い。肉の中はきれいな小豆色。センサーで測ると70度に達し、しっかり熱が入っていることが分かる。岩塩を付けて試食する。弾力がありながら柔らか。肉本来の旨み

最先端 前橋発薪グリル

「ピッツァの街」を支える増田煉瓦

レンガの製造を起源とする同社はピッツァ窯の製造に主力を移行、これがキングオブピッツァの実現に大きな役割を果たすことになった。

「良質な小麦の生産地であり、トマトやチーズといった食材がそろそろ。『前橋をピッツァの街にしよう』という願いは自然の流れだった」と振り返る。最後のピースがピッツァ窯。増田煉瓦が提供することでピッツァの祭典は実現できることになった。

次なる計画は街角に置くピッツァ窯。「誰でも自由に使い、気軽にピッツァを焼いたらおもしろいでしょう」。ピッツァの仕掛け人はうれしそうに構想を描いている。



増田煉瓦 1917(大正6)年創業。レンガの製造、工業炉の受注生産を経て、1996(平成8)年からレンガを使ったピッツァ窯、パン窯の製造を手掛ける。前橋市石倉町4-18-11 / ☎027-251-5824

